

## **Galette au sucre ardennaise**

La galette au sucre est une recette répandue dans les régions du nord-est de la France en particulier dans les Ardennes où elle est appelée la « galette à suc' »...

Il existe beaucoup de versions. La galette au sucre se déguste de préférence chaude ou tiède avec un café !

***Ingrédients : farine, beurre, sucre, œufs, levure fraîche, crème fraîche, sel***

### **Ingrédients :**

- 1 tasse de lait tiède (ou plus suivant la farine)
- 1 sachet de levure de boulanger
- 2 oeufs (garder un peu de jaune pour dorer avec une cuillère à soupe de lait)
- 1 cuillère à café de sucre à mélanger à la levure + un peu d'eau tiède pour l'aider à "monter"
- 3 pincée de sel fin
- 100 g de beurre ramolli
- 250 g de farine

### Garniture :

- 125 g de sucre fin
- Noisettes de beurre



### **Préparation :**

- Dans un saladier, mettre la farine; au milieu sel, oeufs, beurre, lait.
- Mélanger à la fourchette en incorporant peu à peu la farine et en soulevant la pâte pour bien l'aérer.
- Ajouter la levure délayée et "montée".
- Continuer à battre la pâte.
- Laisser reposer dans un endroit chaud ou tiède jusqu'à ce que la pâte double de volume.
- Garnir la tourtière beurrée de la pâte qui s'étend bien; laisser encore lever un peu, dorer, sucrer, mettre généreusement des noisettes de beurre.
- Cuire à four chaud 20 min. environ.